

ABSTRAK

Nama : Igor Rmirez
Program Studi : Kedokteran Umum
Judul : Perbandingan Kadar Pati Pada Beras Merah Dibandingkan dengan Beras Putih Menggunakan Uji Iodida dan Tinjauannya Menurut Pandangan Islam

Pendahuluan: Diabetes Mellitus adalah penyakit yang ditandai dengan peningkatan kadar glukosa di dalam darah, erat kaitannya dengan mengkonsumsi karbohidrat yang berlebihan. Karbohidrat merupakan sumber energi utama bagi tubuh manusia. Salah satu sumber karbohidrat yaitu beras. Beras merupakan makanan pokok utama masyarakat Indonesia. Jenis beras bermacam-macam salah satunya beras putih dan beras merah. Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui perbandingan kadar pati pada beras merah dibandingkan dengan beras putih menggunakan uji iodida untuk menentukan jenis beras yang terbaik. Islam sangat memperhatikan unsur kesehatan dengan pola hidup sehat yaitu tidur yang cukup dan mengkonsumsi makanan bergizi.

Metodologi: Jenis penelitian ini menggunakan deskriptif analitik dengan kelompok sampel yaitu beras putih (*Oryza Sativa L*) dan beras merah (*Oryza Nivara*) yang diperoleh dari beras yang tersedia dipasaran, kemudian sampel ini di uji kadar patinya menggunakan uji iodida. Data dianalisis dengan menggunakan uji T untuk melihat perbandingan kadar pati pada beras merah dan putih.

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan kadar pati pada beras merah sebesar 18,47gr/100gr (18,47%) lebih rendah daripada kadar pati beras putih sebesar 24,47gr/100gr (24,47%). Kemudian hasil uji statistik t test didapatkan nilai $p < 0,05$ yang artinya terdapat perbedaan yang signifikan antara kadar pati pada beras merah dan beras putih.

Kesimpulan: Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar pati pada beras merah lebih rendah dibandingkan dengan beras putih. Dalam pandangan Islam, hukum suatu metode uji menggunakan uji menggunakan uji iodida dapat dikatakan mubah karena dapat membantu banyak orang.

Kata Kunci: Beras Putih, Beras Merah, Pati, Uji Iodida

ABSTRACT

Name : Igor Ramirez
Study Program : General Medicine
Title : Comparison of Starch Content in Brown Rice with White Rice Using Iodide Test and Review From An Islamic Point Of View

Background: *An illness called diabetes mellitus, which is directly associated with ingesting an excessive amount of carbohydrates, is defined by elevated glucose levels in the blood. The primary source of energy for the human body is carbohydrates. Rice is one food that contains carbs. The main cuisine consumed by Indonesians is rice. White rice and brown rice are two of the many varieties of rice. This study aimed to identify the optimum type of rice by comparing the starch content of white and brown rice using the iodide test. Islam places a high priority on aspects of a healthy lifestyle that relate to health, particularly getting enough sleep and eating a balanced diet.*

Method: *White rice (*Oryza sativa* L.) and brown rice (*Oryza nivara*) are the sample types used in this sort of research, which employs descriptive analytic techniques. This sample is then evaluated for starch content using the iodide test. To compare the levels of starch in brown and white rice, the data were analyzed using the T test.*

Result: *The analysis revealed that white rice has a starch level of 24.47gr/100gr (24.47%) compared to brown rice's 18.47gr/100gr (18.47%). The statistical test t test then produced a p value of 0.05, indicating a significant difference between the starch contents of brown rice and white rice.*

Conclusion: *The findings demonstrated that brown rice has less starch than white rice. Islam holds that the iodide test rule is allowed because it can benefit a great number of people.*

Keywords: *White Rice, Brown Rice, Starch, Iodide Test*